



MENU DU 11-10-2026

à € 82.-

Amuse-bouche

Petit velouté d'épinards

Carpaccio de noix de St Jacques

à la chair de crabes

et vinaigrette safranée

*ou Crêpe de sarrasin, gratinée
et farcie au saumon fumé*

*ou Queues de langoustines, sautées minute
sur un risotto au potiron*

Sorbet du jour et son alcool

*Filet de saint-pierre rôti,
beurre blanc et riz pilaf*

*ou Suprême (blanc) de volaille fermière
sauce aux girolles
légumes de saison et pomme purée*

*ou Souris (jarret) d'agneau, confite au thym frais,
cuite à basse température,
légumes et gratin dauphinois*

*La tarte tatin, juste tiède
accompagnée de crème fraîche*

*ou Choix de fromages affinés
pain gris et beurre d'Isigny demi-sel*

tout changement dans le menu sera facturé d'un supplément